

生猪屠宰检疫中存在的问题与建议

陈长友

四川省自贡市自流井区舒坪街道农业综合服务中心 四川 自贡 643000

摘要: 随着公众对肉类食品安全关注度持续提升,生猪屠宰检疫作为食品安全管控的核心环节,其工作质效的优化升级至关重要。首先明确其在保障公共卫生安全、规范畜牧行业发展中的核心价值,深入剖析检疫流程执行、人员能力、设施配置、风险管控等维度的现存问题与深层成因,最终从全流程规范、人员培育、设备运维、闭环管控方面,提出切实可行的优化改进路径。

关键词: 生猪屠宰检疫;肉类食品安全;风险管控;检疫规范

引言: 肉类食品安全是公共卫生安全体系的核心组成部分,生猪屠宰检疫作为肉类产品进入消费市场前的关键质控关口,直接关系到消费者健康权益与畜牧行业的稳定发展。当前生猪养殖规模化、流通链条复杂化的发展趋势,对屠宰检疫的精度、效率与全流程管控能力提出了更高要求,检疫工作在操作规范、人员能力、设施配套、风险防控等层面的挑战愈发凸显,亟须系统性方案破解发展瓶颈。

1 生猪屠宰检疫工作的核心重要性

生猪屠宰检疫是保障肉类安全的关键环节,直接关系到消费者健康与食品产业链稳定性。其核心重要性体现在多维度:通过严格检测可阻断病原体传播链,降低人畜共患病风险,如特定细菌、病毒在屠宰环节的有效控制能减少食源性疾病发生;规范操作能确保肉品质量稳定,避免因病变组织残留引发的食品安全问题。同时,检疫工作能促进养殖业健康发展,通过疫病筛查帮助养殖户及时调整养殖策略,减少经济损失;标准化检疫流程能提升行业整体技术水平,推动检测技术迭代与设备升级,形成“检测-反馈-改进”的良性循环,最终构建从养殖到餐桌的全链条质量安全屏障,增强消费者对肉类产品的信任度与市场竞争力^[1]。

2 生猪屠宰检疫工作现存的核心问题

2.1 检疫操作流程存在执行偏差

生猪屠宰检疫操作流程存在执行偏差,具体表现为检测环节衔接松散,部分步骤存在遗漏风险。例如,同步检疫环节中,头蹄、胴体、内脏检查顺序偶有错乱,导致关键部位漏检概率增加;实验室检测时,样本采集部位不统一,部分操作人员未严格遵循标准化采样规范,影响检测结果准确性。设备使用方面,部分设备维

护周期模糊,校准记录缺失,导致检测数据波动;人员操作中,新手与熟练工差异显著,部分人员对检测标准理解存在偏差,执行尺度不一。记录管理环节,纸质记录与电子记录同步滞后,部分数据填写不完整或存在涂改痕迹,产品追溯难度增大;整体流程中,各环节衔接缺乏动态监控机制,异常情况反馈路径不明确,导致问题累积难以快速修正,最终影响屠宰检疫工作质量稳定性与可靠性。

2.2 检疫从业人员专业能力不足

生猪屠宰检疫从业人员专业能力不足,集中体现为技能掌握不均衡与知识更新滞后。部分人员对新型检测技术操作生疏,如分子生物学快速检测设备使用频率低、结果判读准确性差;传统肉眼检查技能退化,对病变组织细微特征识别能力弱化。知识储备方面,动物疫病流行病学知识更新缓慢,对新型病原体特性及传播规律认知模糊;病理学诊断能力薄弱,对常见病变与罕见病变区分标准模糊。培训体系存在缺陷,岗位培训周期不固定,实操训练占比低,导致技能提升缓慢;自学渠道有限,专业资料获取困难,知识更新依赖经验传递;能力评估机制缺失,缺乏量化考核指标,技能水平差异难以直观反映,最终影响检疫工作整体效能与质量把控精度^[2]。

2.3 检疫配套设施设备配置不完善

生猪屠宰检疫配套设施设备配置存在多维度不完善问题。检测设备方面,部分区域快速检测仪器种类单一,如缺乏针对特定病原体的专用检测模块,导致检测范围受限;设备数量不足,高峰时段多批次样本需排队检测,延长检疫周期。消毒设备配置不均衡,部分区域仅配备基础消毒设施,缺乏自动化消毒装置,消毒效

果难以保障；冷藏设备温控精度不足，部分设备温度波动范围超标，影响样本保存质量。设备维护体系薄弱，缺乏定期校准与保养计划，部分设备带病运行，检测数据可靠性降低；更新机制滞后，老旧设备未及时淘汰，新型检测设备引入缓慢，难以适应疫病检测技术迭代需求。整体配置缺陷导致检疫工作效率受限，检测结果准确性波动，最终影响屠宰环节质量安全把控能力。

2.4 检疫全流程风险排查存在疏漏

生猪屠宰检疫全流程风险排查存在多环节疏漏。检测范围覆盖不全面，部分隐蔽部位如淋巴结群、关节腔内病变易被忽视；检测项目设置存在盲区，如某些非典型病原体未纳入常规筛查，导致漏检风险。数据记录环节，部分关键参数如温度、时间记录不完整，存在涂改或模糊痕迹，影响结果可追溯性；设备操作中，部分人员未严格遵循标准化流程，如采样位置偏差、试剂配比错误，导致检测数据失真。流程衔接处，信息传递效率低，如前序环节异常未及时反馈至后续环节，导致问题累积，人员风险意识薄弱，对潜在风险点识别能力不足，如对新型疫病传播途径认知模糊，难以主动排查隐患。整体风险排查缺陷导致检疫工作存在漏洞，影响质量安全把控的全面性与精准性。

3 生猪屠宰检疫问题的形成原因

3.1 从业人员职业素养培育不足

生猪屠宰检疫从业人员职业素养培育存在系统性缺陷。培训内容更新滞后，未能及时纳入新型检测技术操作规范与疫病防控最新研究成果，导致知识体系与实际需求脱节；培训周期设置不科学，部分区域采用“集中培训+零散学习”模式，培训缺乏持续性与连贯性，技能提升效果有限。实操训练占比不足，部分人员长期依赖理论学习，缺乏现场操作机会，导致技能掌握不扎实；自学渠道受限，专业资料获取困难，从业人员难以通过自主学习更新知识储备。能力评估机制缺失，缺乏量化考核指标与动态跟踪体系，技能水平差异难以直观反映，培训效果难以客观评价；整体培育体系缺陷导致从业人员职业素养提升缓慢，影响检疫工作质量与效率，最终制约屠宰环节质量安全把控能力^[3]。

3.2 检疫操作标准化建设滞后

生猪屠宰检疫操作标准化建设存在明显滞后现象。标准制定周期长，未能及时反映新型疫病检测需求与技术迭代成果，导致部分操作规范与实际检测需求脱节；流程统一性不足，不同区域或企业间操作步骤存在差异，如采样部位、检测方法选择缺乏统一标准，影响

结果可比性。培训体系与标准更新脱节，部分培训内容仍沿用旧版操作规范，未纳入最新检测技术与质量控制要求；标准执行监督机制薄弱，缺乏动态评估与反馈机制，操作偏差难以被及时发现与纠正。标准化建设滞后导致检疫操作规范性不足，检测结果可靠性降低，最终影响屠宰环节质量安全把控的稳定性与一致性，制约行业整体技术水平提升。

3.3 设施设备运维更新机制缺失

生猪屠宰检疫设施设备运维更新机制存在系统性缺失。设备维护周期模糊，缺乏明确的定期检查与保养计划，导致部分设备带病运行，检测数据可靠性降低；老旧设备淘汰标准不统一，部分设备超期服役，性能衰减影响检测精度。新型设备引入缺乏科学评估机制，部分区域盲目采购高端设备却未配套相应操作规范，导致设备闲置或使用效率低下；设备更新资金分配不透明，部分区域因资金短缺延迟设备更新，形成“设备老化-检测能力下降-资金投入不足”的恶性循环。运维人员技能培训滞后，对新型设备操作与维护知识掌握不足，难以发挥设备最佳性能；整体运维更新机制缺陷导致设施设备性能无法满足检疫需求，检测效率与结果准确性受限，最终影响屠宰环节质量安全把控能力。

3.4 全流程检疫管控体系不健全

生猪屠宰全流程检疫管控体系存在结构性缺陷。各环节间信息传递效率低，如前序环节异常数据未及时同步至后续环节，导致问题处理滞后；流程监控覆盖不全，部分隐蔽环节如运输过程温度波动、待宰圈舍卫生状况缺乏实时监测，风险隐患难以主动发现。数据整合能力弱，不同系统间数据格式不统一，难以实现跨环节信息比对与趋势分析；风险预警机制缺失，对异常指标如样本检测值波动、设备运行参数偏离缺乏自动预警功能，依赖人工判断易延误处置时机。质量追溯路径模糊，部分批次产品关联信息记录不完整，难以快速定位问题源头。整体管控体系缺陷导致检疫工作存在盲区，影响质量安全把控的全面性与响应速度，制约行业风险防控能力提升。

4 生猪屠宰检疫工作的优化改进建议

4.1 规范检疫操作全流程执行标准

规范检疫操作全流程执行标准需聚焦技术细节与流程衔接的精准控制。通过细化采样部位、样本处理、检测方法等操作规范，减少人为误差与漏检风险；建立动态标准更新机制，及时纳入新型病原体检测技术与质量标准，保持标准与行业技术发展同步；强化操作流程的

标准化培训,提升从业人员对标准的理解深度与执行精度。优化关键控制点监控频率与数据记录要求,如增加胴体表面微生物检测频次,确保质量管控无盲区;推动跨环节标准统一,减少养殖、运输、屠宰、销售各环节操作规范差异,提升全链条质量一致性;通过标准化流程的严格执行,降低交叉污染概率,提升问题产品追溯效率,最终强化屠宰环节质量安全保障能力,维护消费者健康权益与行业信誉^[4]。

4.2 强化检疫从业人员专业能力培育

强化检疫从业人员专业能力培育需构建多维培育体系与持续成长机制。通过模块化技能培训提升操作精准度,如专项采样技术、样本保存规范等,减少人为误差;引入模拟实操平台与虚拟现实训练,增强应急处理能力与复杂场景应对水平;建立技能评估与反馈闭环,定期开展操作技能考核,识别能力短板并针对性改进。推动跨岗位协作训练,强化多环节衔接能力,提升流程效率与质量一致性;鼓励参与行业技术交流与学术研讨,跟踪新型检测技术动态,保持技能前沿性;通过持续学习激励机制设计,激发从业人员主动提升意愿,最终形成“培训-实践-评估-提升”的良性循环,全面提升从业人员专业素养与质量安全保障能力。

4.3 完善检疫设施设备配置与运维

完善检疫设施设备配置与运维,需聚焦设备性能提升与运维效率优化。通过定期评估设备运行状态,识别老化、精度不足等问题,及时制定更新计划,确保设备性能满足检测需求。建立设备维护保养规范,明确保养周期、操作流程与质量标准,减少因维护不当导致的性能衰减;引入智能化监控系统,实时监测设备运行参数,如温度、湿度、电压等,预警潜在故障风险,提升运维主动性。优化设备操作培训体系,提升从业人员对设备性能、操作规范的理解深度,减少人为操作误差;推动设备数据集成管理,建立设备运行档案,追踪设备使用历史与维护记录,为设备更新决策提供数据支持。通过设备配置与运维的持续优化,降低设备故障率,提升检测效率与准确性,最终强化屠宰环节质量安全保障

能力,维护消费者健康权益与行业信誉。

4.4 健全全流程风险排查管控机制

健全全流程风险排查管控机制需覆盖养殖、运输、屠宰、销售各环节风险识别与动态监控。养殖环节强化饲料安全监测与动物健康状态跟踪,减少病原体输入风险;运输环节优化温控系统与应激状态评估,降低动物应激导致的质量波动;屠宰环节细化微生物检测频次与操作规范监控,减少交叉污染概率;在销售环节完善批次标识与物流轨迹记录,提升问题产品追溯效率。建立数据共享平台,打通各环节信息孤岛,实现风险信息实时传递与协同处置;引入智能预警系统,对异常数据自动分析并触发预警,提升风险响应速度;定期开展全流程风险排查演练,识别潜在漏洞并优化管控策略,最终形成“识别-监控-预警-处置”的闭环管理机制,全面提升全链条质量安全保障水平^[5]。

结束语:生猪屠宰检疫工作的提质升级,是筑牢肉类食品安全防线、维护公共卫生安全的核心抓手。通过规范全流程操作标准、强化从业人员专业培育、完善设施设备运维体系、健全全链条风险管控机制,可系统性破解当前检疫工作的痛点难点。该工作的持续优化,不仅能切实保障消费者饮食安全,更能推动畜牧屠宰行业规范化高质量发展,为食品产业健康有序运行提供坚实的底层支撑。

参考文献

- [1] 梁国庆,曾维凤.独山县生猪屠宰检疫检验存在的问题及发展对策[J].农技服务,2025,42(9):62-66.
- [2] 周涛.基层生猪屠宰检疫现状思考及建议[J].吉林畜牧兽医,2025,46(7):178-180.
- [3] 蒙建平.生猪屠宰检疫存在的问题及优化措施[J].畜牧业环境,2025(11):79-80.
- [4] 陈剑东.生猪产地和屠宰检疫存在的问题与对策[J].中国畜牧业,2025(18):123-124.
- [5] 杨芳,肖春华,赵玲玉.六枝特区生猪屠宰检疫现状调查与改进建议[J].山东畜牧兽医,2025,46(3):69-70.